

VINOS DEL VALLE DEL MAULE

TERROIR WINES

UN VINO DELICIOSO ELABORADO A PARTIR DE PARRAS CENTENARIAS.

VINOS DEL MAULE, LA NUEVA LÍNEA DE VINOS DE MORANDÉ, DESTACA LAS ANTIGUAS TRADICIONES DE LA REGIÓN, SUS PEQUEÑOS PRODUCTORES ARTESANALES, SUS VIEJAS PARRAS PODADAS EN CABEZA Y TODO LO QUE CONSTITUYE SU ACTUAL PATRIMONIO CULTURAL.

CARMENÈRE / MALBEC

2019

VALLE DEL MAULE

VIÑEDOS

En los últimos 20 años, las cepas carmenère y malbec se han convertido en emblemáticas de los vinos sudamericanos. Con diferentes características, ambas se complementan en términos de estructura y sabores. La malbec completa este vino y destaca la frutalidad y sensación en boca de nuestro carmenère, que fue plantado hace más de 20 años en las laderas del campo Melozal. La zona, cercana al río Loncomilla, se beneficia del clima cálido y seco, así como de la mineralidad de los suelos graníticos del Secano Interior del Maule. El viñedo de malbec, ubicado en el campo La Constancia, se plantó hace más de 50 años sobre un suelo de base coluvial arcillosa. Ambos viñedos, conducidos en espaldera, se ensamblan estupendamente bien en una especie de mezcla del Cono Sur de Sudamérica.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó manualmente en cajas de 10 kilos. Luego se llevó a cabo una selección de racimos en el viñedo y de bayas en la bodega. La fruta se sometió a una maceración en frío a 5° C, y la vinificación, de estilo bordelés, se realizó con especial delicadeza para obtener buenos taninos y extracción de color. La maceración total fue de 21 a 25 días, luego de los cuales el vino realizó la fermentación maloláctica en barricas y fudres de roble francés de 2.000 litros en los que tuvo una guarda de 12 meses antes de ser suavemente filtrado y embotellado.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

COLOR: rojo profundo y con destellos violetas en los bordes, lo que demuestra juventud.

AROMA: especias, frutos negros, cedro y algo de clavo de olor.

BOCA: redondo, suave y complejo en el paladar. Su fruta está en equilibrio con los taninos y muestra una fresca jugosidad.

MARIDAJE: carnes rojas en general, pastas con salsas tipo ragù, charcutería, quesos maduros y también con comidas especiadas como algunos curries y moles.



D.O.: Valle del Maule

2019

Cepas:
66% Carmenère
34% Malbec

Análisis:
Alcohol: 14 %
pH: 3.51
Acidez total: 3.82 g/L
Azúcar residual: 6.03 g/L